

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



МИКРОВОЛНОВКА
лучшие закуски



Annotation

Вы любите готовить и хотите баловать себя и своих близких изысканными блюдами? Теперь вам не придется задумываться о том, как сделать ваш повседневный стол разнообразным! В нашей книге собраны самые яркие и проверенные рецепты закусок. В ней вы найдете оригинальные рецепты для праздничного стола и на каждый день. С этой книгой удивлять родных и близких разнообразными и вкусными блюдами вам будет проще и интересней!

- Составитель Сергей Павлович Кашин

○ ПИЦЦА

- Пицца со шпротами и маринованными маслятами
- Пицца со шпротами и перепелиными яйцами
- Пицца с копченой сайрой и маринованными грибами
- Пицца с креветками, сельдереем и шампиньонами
- Пицца с мидиями, спаржей и кальмарами
- Пицца с вареной колбасой и сосисками
- Пицца с охотничьей колбасой, беконом и маринованными шампиньонами
- Пицца с куриной колбасой и вареным языком
- Пицца «Мясное ассорти»
- Пицца с копченой курицей и соусом чили
- Пицца с копченой курицей и жареными баклажанами
- Пицца с сервелатом и шампиньонами
- Пицца с гусиной печенью
- Пицца с паштетом из гусиной печени, маслинами и маринованными шиитаки
- Пицца с жареной говяжьей печенью и белыми грибами
- Пицца по-сицилийски
- Пицца с вареной курицей и брынзой
- Пицца с овощами и маслинами
- Пицца с жареной свиной и соевым соусом
- Пицца с баклажанами и помидорами черри
- Чесночная пицца с вареной говядиной
- Пицца с шампиньонами, овощами и сыром
- Пицца по-милански

- Пицца с маринованными овощами и шпинатом
- Пицца с цукини и картофелем
- Пицца с фасолью и маслятами
- Пицца с помидорами и шиитаке
- Пицца «Весенняя»
- Грибная пицца с сыром и зеленью
- Пицца с черным рисом и опятами
- БУТЕРБРОДЫ, ГАМБУРГЕРЫ, САНДВИЧИ
 - Бутерброды с сырами маринованными огурцами
 - Бутерброды с сыром и болгарским перцем
 - Бутерброды с плавленым сыром, помидорами и перцем
 - Бутерброды с горчицей и помидорами
 - Бутерброды с шампиньонами и сыром
 - Бутерброды с шампиньонами и маринованными огурцами
 - Бутерброды с цукини и сыром
 - Бутерброды с помидорами и чесноком
 - Бутерброды с маринованными шампиньонами и черри
 - Бутерброды с огурцами и тертым хреном
 - Бутерброды с помидорами, тмином и творогом
 - Бутерброды с яйцом и огурцом
 - Бутерброды с маринованными огурцами, сыром и зеленью
 - Бутерброды с сыром, солеными огурцами и горчицей
 - Бутерброды с помидорами и луком
 - Бутерброды с яйцом, сыром и помидорами
 - Бутерброды с помидорами и базиликом
 - Бутерброды с яйцом и морковью
 - Бутерброды с помидором, колбасой и зеленью
 - Острые бутерброды с помидором, ветчиной и яйцом
 - Бутерброды с помидорами, копченой колбасой и каперсами
 - Бутерброды с помидором, колбасой и луком
 - Бутерброды с ветчиной и луком
 - Бутерброды с ветчиной, яйцами и майонезом
 - Бутерброды с ветчиной, горчицей и сыром
 - Бутерброды со свиной, помидорами и хреном
 - Бутерброды с ветчиной, помидорами и творогом
 - Бутерброды со свиной, горчицей и огурцами
 - Бутерброды с колбасой и жареными грибами

- Горячие бутерброды с колбасой и цукини
- Бутерброды с бараниной, огурцами и острым перцем
- Бутерброды с колбасой и баклажаном
- Бутерброды с куриной печенью
- Бутерброды с бараниной, чесноком и кинзой
- Бутерброды с печенью и лимоном
- Бутерброды с печенью и чесноком
- Бутерброды с лососем и огурцом
- Бутерброды с лососем и помидорами
- Бутерброды с паштетом из судака
- Бутерброды с форелью и оливками
- Бутерброды с паштетом из горбуши и помидорами
- Бутерброды с морской рыбой и зеленью
- Бутерброды с морским языком
- Бутерброды с копченым лососем и сыром
- Бутерброды с судаком и кетчупом
- Бутерброды с горбушей

○ ГАМБУРГЕРЫ И САНДВИЧИ

- Гамбургеры с курицей и помидорами
- Гамбургеры с паштетом из куриной печени
- Гамбургеры с телятиной, брынзой и зеленым горошком
- Гамбургеры с беконом
- Гамбургеры с копченой индейкой
- Гамбургеры с копченой колбасой и творогом
- Гамбургеры с вареной колбасой и болгарским перцем
- Гамбургеры с колбасой и помидором
- Гамбургеры с ветчиной и яблоком
- Гамбургеры по-американски
- Гамбургеры с лососем
- Гамбургеры с креветками и семгой
- Сандвичи с ветчиной и редисом
- Сандвичи со свиной и чесноком
- Сандвичи с бужениной и помидором
- Сандвичи с копченой колбасой и свежими овощами
- Сандвичи с горчицей и салом
- Сандвичи с салями и горчицей
- Сандвичи с котлетами
- Сандвичи с говяжьим языком и помидором
- Сандвичи с сосисками

Составитель Сергей Павлович Кашин
Микроволновка. Лучшие закуски

ПИЦЦА

Пицца со шпротами и маринованными маслятами

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 150 г шпрот (консервированных), 100 г маслят (маринованных), 2 помидора, 50 г маслин (без косточек), 2 столовые ложки томатного соуса, ½ пучка кинзы, перец.

Способ приготовления: Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Маслины разрезать на половинки. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Основу для пиццы выложить в форму, полить соусом, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить помидоры, грибы, маслины и шпроты.

Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Пицца со шпротами и перепелиными яйцами

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 150 г шпрот (консервированных), 6 перепелиных яиц (сваренных вкрутую), 1 помидор, 2 столовые ложки кетчупа, $\frac{1}{2}$ пучка петрушки, 100 г сыра (любого), перец.

Способ приготовления: Помидор вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и разрезать на половинки. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

Основу для пиццы выложить в форму, полить кетчупом, поперчить.

На поверхности изделия равномерно распределить помидор, яйца и шпроты. Посыпать сыром. Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Пицца с копченой сайрой и маринованными грибами

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 150 г филе копченой сайры, 100 г грибов (любых, маринованных), 2 помидора, 50 г стеблей бамбука (маринованных), 2 столовые ложки кетчупа, ½ пучка петрушки, перец.

Способ приготовления: Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Грибы и стебли бамбука нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Основу для пиццы выложить в форму, полить кетчупом, поперчить.

На поверхности изделия равномерно распределить помидоры, грибы, стебли бамбука и кусочки филе сайры. Запекать в течение 1 минуты при мощности 100 %.

Пицца с креветками, сельдереем и шампиньонами

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 150 г креветок, 1 стебель сельдерея (небольшой), 100 г майонеза, 2 помидора, 3–4 шампиньона (крупных), 100 г сыра (любого), 2–3 веточки базилика, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть и сельдерей вымыть, нарезать ломтиками. Основу для пиццы смазать майонезом и оставить на 10 минут.

Креветки опустить на 1 минуту в кипящую воду, остудить и очистить. Базилик вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке.

Шампиньоны промыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить на основу, посолить. Сверху выложить креветки, помидоры, сельдерей, посыпать базиликом и сыром. Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %.

Пицца с мидиями, спаржей и кальмарами

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 100 г мидий (маринованных), 150 г кальмаров (очищенных), 100 г майонеза, 100 г корейской спаржи, 100 г сыра (любого), 2–3 веточки базилика, соль.

Способ приготовления: Спаржу нарезать небольшими кусочками. Кальмары промыть, опустить на 1 минуту в кипящую воду, нарезать кольцами. Сыр натереть на мелкой терке, взбить

с майонезом. Базилик вымыть, измельчить. Основу для пиццы смазать смесью майонеза и сыра, оставить на 10 минут. Затем выложить сверху кольца кальмаров, мидии и спаржу, посыпать базиликом.

Запекать в течение 1 минуты при мощности 100 %.

Пицца с вареной колбасой и сосисками

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 200 г вареной колбасы, 3 сосиски, 2 стручка болгарского перца, 200 г сыра (любого), 1 яйцо, 1 помидор, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления: Сыр натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Помидор вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Колбасу нарезать небольшими ломтиками, сосиски – кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Яйца взбить с сыром и солью.

Основу для пиццы выложить в форму. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, колбасу, сосиски и помидор. Полить яично-сырной смесью, посыпать зеленью укропа.

Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %.

Пицца с охотничьей колбасой, беконом и маринованными шампиньонами

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 250 г охотничьей колбасы, 150 г шампиньонов (маринованных), 1 луковица, 100 г бекона, 150 г сыра (любого), 2 столовые ложки кетчупа, ½ пучка петрушки, перец.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Грибы, бекон и колбасу нарезать небольшими ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Основу для пиццы выложить в форму, смазать кетчупом, поперчить, посыпать луком и зеленью петрушки, сверху выложить колбасу, грибы, бекон, сыр. Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %.

Пицца с куриной колбасой и вареным языком

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 200 г куриной колбасы, 150 г говяжьего языка (вареного), 2 стручка маринованного сладкого перца, 200 г сыра (любого), 1 помидор, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления: Сыр натереть на крупной терке. Болгарский перец нарезать полосками.

Помидор вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Колбасу нарезать кружочками, язык – ломтиками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Основу для пиццы выложить в форму. На поверхности изделия равномерно распределить перец, колбасу, язык и помидоры.

Посыпать сыром и зеленью укропа. Запекать в течение 1,5 минуты при мощности 100 %.

Пицца «Мясное ассорти»

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 2 копченые сардельки, 100 г салями, 100 г вареной колбасы, 100 г ветчины, 1 стручок болгарского перца, 200 г сыра (любого), 1 помидор, 2–3 веточки базилика, ½ пучка укропа, 100 г майонеза.

Способ приготовления: Сыр натереть на крупной терке. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать кусочками. Помидор вымыть и нарезать тонкими кружочками. Сардельки, колбасу, салями и ветчину мелко нарезать. Зелень базилика и укропа вымыть, нарубить.

Основу для пиццы выложить в форму. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, колбасные изделия и помидоры, смазать майонезом, посыпать сыром и зеленью укропа.

Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %. При подаче к столу посыпать зеленью базилика.

Пицца с копченой курицей и соусом чили

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 250 г филе копченой курицы, 3 зубчика чеснока, 100 г сыра (любого), 2 помидора, 1 луковица, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка кетчупа, $\frac{1}{2}$ пучка базилика, $\frac{1}{2}$ стручка перца чили.

Способ приготовления: Филе курицы нарезать небольшими ломтиками, сыр натереть на крупной терке. Чеснок и лук очистить, вымыть, нарубить. Помидоры вымыть и мелко нарезать. Зелень базилика вымыть и нарубить. Перец чили вымыть и измельчить.

Для приготовления соуса смешать чеснок, лук, помидоры, лимонный сок, кетчуп и перец чили. Основу для пиццы выложить в форму, полить соусом. Сверху выложить филе курицы и сыр, посыпать зеленью базилика. Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %.

Пицца с копченой курицей и жареными баклажанами

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 200 г мяса копченой курицы, 150 г кружочками баклажанов (жареных), 1 стручок болгарского перца, 200 г сыра (любого), 2 помидора, 1 пучок укропа.

Способ приготовления: Сыр и курицу нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать полосками. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Основу выложить в форму для запекания.

На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, баклажаны, мясо, сыр и помидоры, посыпать зеленью укропа.

Запекать в течение 1 минуты при мощности 100 %.

Пицца с сервелатом и шампиньонами

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 200 г сервелата, 150 г шампиньонов, 100 г сыра (любого), 3 помидора, 1 луковица,

1 столовая ложка майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Колбасу нарезать кружочками, сыр натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, жарить до полуготовности.

Основу для пиццы выложить в форму, смазать майонезом, выложить продукты слоями: колбаса, грибы, помидоры, лук, сыр, зелень петрушки. Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %.

Пицца с гусиной печенью

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 250 г гусиной печени (тушеной), 6–8 листьев шпината, 150 г сыра (любого), 2 помидора, 1 луковица, 1 столовая ложка белого вина, 1 столовая ложка кетчупа, ½ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления: Печень нарезать небольшими ломтиками, сыр натереть на крупной терке, шпинат вымыть, измельчить и припустить в небольшом количестве подсоленной воды. Лук очистить, вымыть, нарубить. Помидоры вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса смешать шпинат, лук, помидоры, вино и кетчуп. Основу для пиццы выложить в форму, полить соусом.

Сверху выложить гусиную печень и сыр, посыпать зеленью петрушки. Запекать в течение 1,5 минуты при мощности 100 %.

Пицца с паштетом из гусиной печени, маслинами и маринованными шиитаки

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 200 г паштета из гусиной печени, 50 г шиитаки (маринованных), 2 помидора, 50 г маслин, 2 столовые ложки кетчупа, $\frac{1}{2}$ пучка петрушки, перец.

Способ приготовления: Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Маслины нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Основу для пиццы выложить в форму, полить кетчупом, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить паштет, помидоры, шиитаки, маслины и зелень петрушки.

Запекать в течение 1 минуты при мощности 100 %.

Пицца с жареной говяжьей печенью и белыми грибами

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 200 г говяжьей печени (жареной), 150 г белых грибов, 100 г сыра (любого), 3 помидора, 100 г моркови (маринованной кружочками), 1 луковица, 1 столовая ложка майонеза, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Сыр натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать

кольцами. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Грибы промыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом, посолить, жарить до готовности.

Основу для пиццы выложить форму, смазать майонезом, выложить продукты слоями: печень, грибы, помидоры, лук, сыр, маринованная морковь, зелень петрушки. Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %.

Пицца по-сицилийски

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 150 г салями, 150 г грибов (любых, маринованных), 1 луковица, 150 г бекона, 150 г плавленого сыра, 2 столовые ложки кетчупа, ½ пучка укропа, перец красный молотый.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Грибы, бекон и колбасу нарезать небольшими ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Основу для пиццы выложить в форму, сверху выложить салями, грибы, бекон, сыр. Изделие смазать кетчупом, поперчить, посыпать луком и зеленью укропа.

Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %.

Пицца с вареной курицей и брынзой

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 200 г филе вареной курицы, 1 стручок болгарского перца, 200 г брынзы, 1 яйцо, 2 помидора, 1 пучок зеленого лука, соль.

Способ приготовления: Брынзу и филе курицы нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать полосками. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйца взбить. Основу выложить в форму для запекания.

На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, филе курицы, брынзу и помидоры. Полить яйцом, посыпать зеленым луком.

Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %.

Пицца с овощами и маслинами

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 100 г маслин (без косточек), 50 г сыра (любого), 2 помидора, 1 морковь, 2 стручка болгарского перца, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 2 столовые ложки кетчупа, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Морковь обжарить в растительном масле вместе с луком и чесноком, добавить болгарский перец и помидоры, посолить, тушить 3 минуты.

Основу для пиццы полить кетчупом, посолить, поперчить. Смешать тушеные овощи с маслинами и зеленью, поперчить и выложить на поверхность изделия. Посыпать натертым на крупной терке сыром. Запекать в течение 1,5 минуты при мощности 100 %.

Пицца с жареной свининой и соевым соусом

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 200 г свинины (жареной), 150 г шампиньонов, 100 г сыра (любого), 3 помидора, 1 луковица, 1 столовая ложка соевого соуса, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок сельдерея, соль.

Способ приготовления: Сыр натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень сельдерея вымыть и нарубить. Грибы промыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, жарить до полуготовности.

Основу для пиццы выложить в форму, полить соевым соусом, выложить продукты слоями: мясо, грибы, помидоры, лук, сыр, зелень сельдерея. Запекать в течение 2,5 минут при мощности 100 %.

Пицца с баклажанами и помидорами черри

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 2 баклажана, 5–6 помидоров черри, 4 зубчика чеснока, 100 г сыра (любого), 2 столовые ложки томатного соуса, 3 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, обжарить в растительном масле. Помидоры черри вымыть. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на

крупной терке. Основу для пиццы полить томатным соусом, посолить, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить баклажаны и помидоры черри. Посыпать чесноком и сыром. Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %.

Чесночная пицца с вареной говядиной

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 250 г говядины (вареной), 3 зубчика чеснока, 100 г сыра (любого), 2 помидора, 1 луковица, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка кетчупа, ½ пучка петрушки.

Способ приготовления: Говядину нарезать небольшими ломтиками, сыр натереть на крупной терке. Чеснок и лук очистить, вымыть, нарубить. Помидоры вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса смешать чеснок, лук, помидоры, лимонный сок и кетчуп. Основу для пиццы выложить в форму, полить соусом. Сверху выложить говядину и сыр, посыпать зеленью петрушки. Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %.

Пицца с шампиньонами, овощами и сыром

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 200 г шампиньонов, 1 стручок сладкого перца, 2 помидора, 100 г сыра (любого), 1 луковица, 1 столовая ложка майонеза, 20 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления: Грибы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Сладкий перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Грибы и лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, жарить на среднем огне до полуготовности, остудить. Основу для пиццы смазать майонезом, выложить грибы и лук, сладкий перец, помидоры, посыпать сыром. Изделие выложить в форму. Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %.

Пицца по-милански

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 150 г белой фасоли (консервированной), 50 г сыра (любого), 2 помидора, 1 морковь, 2 стручка болгарского перца, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 2 столовые ложки кетчупа, 2 столовые ложки растительного масла, ½ пучка петрушки, ½ пучка укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Морковь обжарить в растительном масле вместе с луком и чесноком, добавить болгарский перец и помидоры, посолить, тушить 3 минуты.

Основу для пиццы полить кетчупом, посолить, поперчить. Смешать тушеные овощи с фасолью и зеленью, поперчить и выложить на поверхность изделия. Посыпать натертым на крупной терке сыром. Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %.

Пицца с маринованными овощами и шпинатом

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 100 г баклажанов (маринованных кружочками), 3 маринованных огурца, 3 зубчика чеснока (маринованных), 4 зеленых помидора (маринованных), 100 г лечо, 50 мл томатного соуса, 100 г сыра (любого), 1 пучок шпината.

Способ приготовления: Огурцы и чеснок мелко нарезать. Помидоры нарезать кружочками. Сыр натереть на терке. Шпинат вымыть, крупно нарезать.

На основу для пиццы выложить лечо, сверху распределить огурцы и чеснок, затем баклажаны, помидоры и шпинат, полить томатным соусом, посыпать сыром. Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %.

Пицца с цукини и картофелем

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 1 цукини, 2 картофелины (сваренные в мундире), 2 помидора, 4 зубчика чеснока, 100 г сыра (любого), 2 столовые ложки кетчупа, 3 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Цукини вымыть, нарезать кружочками, обжарить в растительном масле. Картофель очистить, нарезать кружочками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке.

Основу для пиццы выложить в форму, полить кетчупом, посолить, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить цукини, картофель, помидоры. Посыпать чесноком и сыром. Запекать в течение 1,5 минуты при мощности 100 %.

Пицца с фасолью и маслятами

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 150 г фасоли (консервированной), 300 г маслят (маринованных), 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ пучка петрушки, $\frac{1}{2}$ пучка базилика, перец, соль.

Способ приготовления: Грибы мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Зелень петрушки и базилика вымыть, нарубить. Грибы жарить на растительном масле 3 минуты, затем добавить чеснок и жарить еще 5 минут, периодически помешивая. Основу для пиццы смазать майонезом, посолить, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить грибы с чесноком, фасоль, поперчить, посыпать зеленью. Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %.

Пицца с помидорами и шиитаке

Ингредиенты: 2 основы для пиццы, 5 помидоров, 50 г шиитаке (сушеных), 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, ½ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Предварительно замоченные шиитаке мелко нарезать.

Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Грибы жарить на растительном масле 5 минут, влить немного воды, тушить до готовности, добавить чеснок и перемешать. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Основы для пиццы выложить в формы, смазать майонезом, посолить, поперчить. На поверхности изделий равномерно распределить шиитаке с чесноком и помидоры, поперчить, посыпать зеленью и запекать в течение 2 минут при мощности 100 %.

Пицца «Весенняя»

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок щавеля, 3 картофелины (молодые, сваренные в мундире), 2–3 веточки укропа, 100 г майонеза, 1 помидор, 2 яйца (сваренных вкрутую), 100 г сыра (любого), соль.

Способ приготовления: Основу для пиццы смазать майонезом и оставить на 10 минут. Яйца и картофель очистить, нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть. Зеленый лук и щавель вымыть, мелко нарезать. Помидор нарезать кружочками.

Основу для пиццы посыпать зеленью, сверху выложить картофель, яйца и помидор, посолить, посыпать сыром. Запекать в течение 1 минуты при мощности 100 %. При подаче к столу украсить веточками укропа.

Грибная пицца с сыром и зеленью

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 100 г шампиньонов, 100 г вешенок, 30 г грибов (любых, сушеных), 50 г опят (маринованных), 50 г маслят (маринованных), 1 пучок петрушки, 100 г майонеза, 100 г сыра (любого), 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления: Шампиньоны и вешенки промыть, крупно нарезать, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить предварительно замоченные сушеные грибы, обжарить, посолить, положить майонез, тушить 10 минут. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

На основу для пиццы выложить тушеные грибы вместе с соусом, посыпать сыром, выложить маринованные опята и маслята, посыпать зеленью петрушки. Запекать в течение 2 минут при мощности 100 %.

Пицца с черным рисом и опятами

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 50 г черного риса, 300 г опят (маринованных), 2 головки молодого чеснока, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, ½ пучка кинзы, ½ пучка базилика, ½ чайной ложки карри, перец, соль.

Способ приготовления: Рис промыть, отварить в подсоленной воде и откинуть на сито. Грибы мелко нарезать.

Чеснок вымыть, снять верхние чешуи, разделить на зубчики и измельчить. Зелень кинзы и базилика вымыть, нарубить. Грибы тушить в растительном масле 3 минуты, затем добавить рис, карри и чеснок, тушить еще 5 минут, периодически помешивая.

Основу для пиццы выложить в форму, полить майонезом, посолить, поперчить.

На поверхности изделия равномерно распределить рис с грибами, посыпать зеленью и запекать в течение 2 минут при мощности 100 %.

БУТЕРБРОДЫ, ГАМБУРГЕРЫ, САНДВИЧИ

Бутерброды с сырами маринованными огурцами

Ингредиенты: 10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г сыра (любого), 70 г сливочного масла, 1–2 маринованных огурца, зелень укропа, зелень петрушки.

Способ приготовления: Сыр нарезать ломтиками. Маринованные огурцы нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, выложить сверху кружочки огурцов и ломтики сыра. Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты.

При подаче к столу украсить бутерброды веточками зелени.

Бутерброды с сыром и болгарским перцем

Ингредиенты: 10 ломтиков цельнозернового хлеба, 150 г сыра (любого), 50 г сливочного масла, 2 стручка болгарского перца, 1 пучок зелени кинзы.

Способ приготовления: Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Зелень кинзы вымыть, обсушить, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Сыр натереть на мелкой терке и соединить с размягченным сливочным маслом. В полученную смесь добавить кинзу, тщательно перемешать. Ломтики хлеба смазать сырной смесью, выложить сверху кольца болгарского перца.

Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Готовые бутерброды украсить оставшимися веточками кинзы и подать к столу.

Бутерброды с плавленым сыром, помидорами и перцем

Ингредиенты: 10 ломтиков ржаного хлеба, 2–3 помидора, 2 стручка болгарского перца, 150 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления: Плавленый сыр положить на 20 минут в морозильник, затем натереть на крупной терке и смешать с горчицей. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить кольца перца и кружки помидора, посыпать тертым плавленым сыром. Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты.

Бутерброды посыпать петрушкой, укропом и зеленым луком и подать к столу.

Бутерброды с горчицей и помидорами

Ингредиенты: 1 буханка бородинского хлеба, 2–3 помидора, 100 г сливочного масла, 100 г сыра (любого), 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 2 чайные ложки сладкой горчицы, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить.

Хлеб нарезать ломтиками. Сыр натереть на мелкой терке. Сливочное масло взбить с горчицей и солью.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, положить на каждый кружочек помидора, посыпать сыром. Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Готовые бутерброды посыпать петрушкой и подать к столу.

Бутерброды с шампиньонами и сыром

Ингредиенты: 10 ломтиков бородинского хлеба, 70 г сливочного масла, 100 г сыра (любого), 100 г шампиньонов (отварных), зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Отварные шампиньоны нарезать ломтиками, посолить и поперчить. Зелень петрушки вымыть. Сыр натереть на крупной терке.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, выложить сверху ломтики шампиньонов, посыпать сыром. Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты.

Готовые бутерброды выложить на блюдо.

Бутерброды с шампиньонами и маринованными огурцами

Ингредиенты: 1 буханка ржаного хлеба, 100 г шампиньонов (отварных), 2–3 маринованных огурца, 150 г сливочного масла, 100 г сыра (любого), по 1 столовой ложке рубленой зелени петрушки и кинзы, перец, соль.

Способ приготовления: Отварные шампиньоны нарезать ломтиками, поперчить и посолить. Маринованные огурцы нарезать тонкими кружочками. Хлеб нарезать ломтиками. Сыр натереть на мелкой терке. Сливочное масло растереть с петрушкой, кинзой и солью. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, положить сверху попеременно ломтики шампиньонов и кружочки огурцов, посыпать сыром и запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты.

Бутерброды с цукини и сыром

Ингредиенты: 1 буханка пшеничного хлеба, 1 цукини (небольшой), 100 г сливочного масла, 100 г сыра (любого), 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Цукини вымыть, нарезать ломтиками, обжарить в масле. Хлеб нарезать ломтиками. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Сыр натереть на мелкой терке, смешать половину его с размягченным сливочным маслом, посолить и поперчить. Приготовленной смесью смазать ломтики хлеба, сверху выложить ломтики цукини, посыпать оставшимся сыром. Запекать при мощности 80 % 2 минуты.

Готовые бутерброды выложить на блюдо, украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с помидорами и чесноком

Ингредиенты: 1 буханка ржаного хлеба, 2–3 помидора, 100 г сливочного масла, 100 г сыра (любого), 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1 чайная ложка лимонного сока, соль.

Способ приготовления: Хлеб нарезать ломтиками. Сыр натереть на мелкой терке. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, растолочь и посолить. Сливочное масло смешать с чесноком, петрушкой и лимонным соком.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, положить сверху кружочки помидоров, посыпать сыром и запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты.

Бутерброды с маринованными шампиньонами и черри

Ингредиенты: 1 буханка ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 100 г шампиньонов (маринованных), 100 г помидоров черри, 150 г сыра (любого), 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Хлеб нарезать ломтиками. Сыр натереть на мелкой терке. Помидоры черри вымыть, нарезать половинками. Шампиньоны нарезать ломтиками. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Шампиньоны пропустить через мясорубку, соединить со сливочным маслом и зеленью, посолить и поперчить.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху половинки черри, посыпать сыром и запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты.

Готовые бутерброды выложить на блюдо, украсить оставшимися веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с огурцами и тертым хреном

Ингредиенты: 1 буханка ржаного хлеба, 2 маринованных огурца, 150 г сыра (любого), 100 г сливочного масла, 50 г тертого корня хрена, ½ пучка петрушки и укропа, 1 чайная ложка лимонного сока, соль.

Способ приготовления: Хлеб нарезать ломтиками, сыр натереть на терке.

Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Огурцы нарезать наискосок тонкими ломтиками. Сливочное масло смешать с хреном, лимонным соком, солью и зеленью.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, положить сверху ломтики огурцов, посыпать сыром и запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Выложить бутерброды на блюдо, украсить оставшимися веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с помидорами, тмином и творогом

Ингредиенты: 8 ломтиков ржаного хлеба, 50 г творога, 50 г сливочного масла, 2 помидора, 1 столовая ложка сметаны, $\frac{1}{2}$ чайной ложки семян тмина, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Размягченное сливочное масло смешать со сметаной и творогом, посолить, поперчить, добавить тмин, перемешать. Полученной смесью смазать ломтики хлеба, сверху положить кружочки помидоров, запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты.

Бутерброды выложить на блюдо, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды с яйцом и огурцом

Ингредиенты: 10 ломтиков ржаного хлеба, 100 г сыра (любого), 70 г сливочного масла, 1 маринованный огурец, 50 г редиса, 1 яйцо (сваренное вкрутую), зелень петрушки, соль.

Способ приготовления: Сыр нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть. Огурец мелко нарезать. Редис вымыть и нарезать кружочками. Яйцо очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рубленным яйцом, огурцом и солью.

Ломтики хлеба смазать приготовленной смесью, выложить сверху ломтики сыра, запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты.

Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с маринованными огурцами, сыром и зеленью

Ингредиенты: 8–10 ломтиков ржаного хлеба, 100 г сыра (любого), 100 г сливочного масла, 2 маринованных огурца, зелень петрушки и укропа, перец.

Способ приготовления: Сыр натереть на крупной терке. Огурцы вымыть и нарезать тонкими кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху уложить кружочки огурца таким образом, чтобы они находили друг на друга.

Бутерброды поперчить, посыпать сыром, запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Готовые бутерброды посыпать зеленью и подать к столу.

Бутерброды с сыром, солеными огурцами и горчицей

Ингредиенты: 8–10 ломтиков ржаного хлеба, 150 г сыра (любого), 2 соленых огурца, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка горчицы, 1 желток (вареный), зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления: Сыр нарезать ломтиками. Соленые огурцы нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть.

Яичный желток взбить с горчицей и солью, смешать со сливочным маслом. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки соленых огурцов и ломтики сыра. Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с помидорами и луком

Ингредиенты: 8 ломтиков пшеничного хлеба, 3 помидора, 3 столовые ложки тертого сыра (любого), 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Зелень укропа и петрушки вымыть. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими кружочками.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, уложить на них лук, кружочки помидоров, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром. Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Выложить бутерброды на блюдо, украсить веточками петрушки и укропа и подать к столу.

Бутерброды с яйцом, сыром и помидорами

Ингредиенты: 8 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 100 г сливочного масла, 100 г сыра (любого), 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 чайная ложка горчицы, ½ пучка укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Сыр натереть на терке. Яйцо очистить, нарубить, посолить, поперчить, смешать со сливочным маслом, зеленью и горчицей.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки помидоров, посыпать сыром. Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Готовые бутерброды выложить на блюдо, украсить оставшимися веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды с помидорами и базиликом

Ингредиенты: 8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 2–3 помидора, 100 г сыра (любого), $\frac{1}{2}$ пучка базилика, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Сыр натереть на терке.

Зелень базилика вымыть, обсушить и мелко нарубить (несколько листиков отложить для украшения). Смешать сливочное масло с базиликом, добавить красный перец, соль и тщательно перемешать.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки помидоров, посыпать сыром. Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Украсить бутерброды листиками базилика и подать к столу.

Бутерброды с яйцом и морковью

Ингредиенты: 8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 1 морковка, 100 г сливочного масла, 100 г сыра (любого), 1 чайная ложка сметаны, 1 желток (вареный), зелень укропа и петрушки, красный молотый перце, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Сыр натереть на терке. Морковь вымыть, очистить, отварить, пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом, растертым яичным желтком, зеленью и сметаной. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать сыром и запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Готовые бутерброды украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды с помидором, колбасой и зеленью

Ингредиенты: 3–4 ломтика ржаного хлеба, 3–4 ломтика вареной колбасы, 50 г сливочного масла, 50 г сыра (любого), 1 помидор, 2–3 веточки зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Помидор вымыть и нарезать тонкими кружочками.

Зелень укропа вымыть и нарубить. Сыр натереть на терке. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху уложить колбасу и кружочки помидора. Бутерброды посолить, поперчить, посыпать сыром и запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Готовые бутерброды посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Острые бутерброды с помидором, ветчиной и яйцом

Ингредиенты: 8 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г ветчины, 100 г сыра (любого), 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 помидор, 2 чайные ложки горчицы, $\frac{1}{2}$ пучка укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать тонкими кружочками. Помидор вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Сыр натереть на терке. Ветчину нарезать тонкими ломтиками.

Сливочное масло смешать с горчицей. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху ломтики ветчины, кружочки яйца и ломтики помидора, посолить, поперчить. Бутерброды посыпать сыром, запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Бутерброды с помидорами, копченой колбасой и каперсами

Ингредиенты: 8 ломтиков ржаного хлеба, 150 г копченой колбасы, 2 помидора, 100 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка каперсов, 1 чайная ложка лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления: Колбасу нарезать кружочками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Каперсы нарубить. Сливочное масло смешать с чесноком, каперсами и лимонным соком. Смазать смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки колбасы и помидоров, посолить и поперчить. Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты, затем бутерброды украсить зеленью и подать к столу.

Бутерброды с помидором, колбасой и луком

Ингредиенты: 8 ломтиков бородинского хлеба, 120 г полукопченой колбасы, 50 г сливочного масла, 1 помидор, 1 красная луковица, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Колбасу нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кружочками.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом. Сверху положить кружочки колбасы, помидора и лука, посолить, поперчить. Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с ветчиной и луком

Ингредиенты: 8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г ветчины, 1 луковица, 1 столовая ложка сметаны, 2 столовые ложки кетчупа, ½ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления: Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Репчатый лук очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Ветчину нарезать соломкой.

Лук смешать с ветчиной и сметаной, посолить, выложить эту смесь на ломтики хлеба, полить кетчупом, запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Готовые бутерброды посыпать зеленью и подать к столу.

Бутерброды с ветчиной, яйцами и майонезом

Ингредиенты: 8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г ветчины из индейки, 2 яйца, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки кетчупа, зелень укропа и петрушки, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Ветчину нарезать ломтиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками.

Ломтики хлеба смазать кетчупом, выложить на них ломтики ветчины и яиц, сверху полить майонезом, посолить, поперчить. Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с ветчиной, горчицей и сыром

Ингредиенты: 8–10 ломтиков ржаного хлеба, 200 г ветчины, 100 г сыра (любого), 2 чайные ложки горчицы, 50 г сливочного масла, 1 маринованный огурец, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления: Огурец нарезать кружочками, ветчину – ломтиками. Сыр натереть на терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить.

Сливочное масло смешать с горчицей. Ломтики хлеба смазать горчичным маслом, сверху положить ветчину и кружочки огурцов, посыпать сыром и запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды со свиной, помидорами и хреном

Ингредиенты: 8–10 ломтиков нарезного батона, 250 г свиной (отварной), 2 помидора, 3 столовые ложки тертого сыра (любого), 1 столовая ложка тертого хрена, 1 столовая ложка растительного масла, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо нарезать тонкими ломтиками и обжарить в растительном масле. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть.

На каждый ломтик батона положить жареное мясо, сверху – тертый хрен и кружочки помидора, посолить и поперчить. Посыпать сыром, запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты.

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с ветчиной, помидорами и творогом

Ингредиенты: 10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г ветчины, 200 г творога, 2–3 помидора, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки рубленой кинзы, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Ветчину нарезать ломтиками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Творог смешать со сметаной, кинзой и петрушкой, поперчить, посолить и дважды пропустить через мясорубку.

Выложить творожную массу на ломтики хлеба, сверху положить ломтики ветчины и кружочки помидоров, запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты.

Бутерброды со свиной, горчицей и огурцами

Ингредиенты: 8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г свиной (отварной), 2 столовые ложки кетчупа, 2 чайные ложки горчицы, 2 соленых огурца, зелень укропа, соль.

Способ приготовления: Огурцы вымыть и нарезать кружочками. Свиной нарезать поперек волокон тонкими ломтиками. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Ломтики хлеба смазать горчицей, сверху положить мясо и кружочки огурцов, посолить, полить кетчупом. Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с колбасой и жареными грибами

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 70 г вареной колбасы, 70 г сыра (любого), 50 г сливочного масла, 70 г грибов (любых, жареных), 1 яйцо, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления: Колбасу нарезать ломтиками. Сыр натереть на мелкой терке. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рубленым яйцом. Зелень петрушки вымыть.

Ломтики хлеба смазать смесью сливочного масла и яйца, сверху выложить ломтики колбасы и жареные грибы, посолить. Посыпать бутерброды сыром, запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты.

Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с колбасой и цукини

Ингредиенты: 6–8 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г полукопченой колбасы, 100 г сыра (любого), 50 г сливочного масла, 2 чайные ложки майонеза, 1 цукини (небольшой), 1 столовая ложка оливкового масла, $\frac{1}{2}$ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления: Цукини вымыть, нарезать кружочками, обжарить в оливковом масле, посолить, смазать майонезом. Колбасу нарезать ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть.

Ломтики хлеба смазать маслом, положить ломтики колбасы, сверху выложить цукини, посыпать сыром и запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты.

Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с бараниной, огурцами и острым перцем

Ингредиенты: 10 ломтиков пшеничного хлеба, 300 г баранины (отварной), 2 маринованных огурца, 1 стручок маринованного острого перца, 1 пучок базилика, 100 г сыра (любого), 80 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления: Маринованные огурцы нарезать кружочками.

Острый перец нарезать колечками, удалить семена. Сыр натереть на терке, баранину нарезать ломтиками. Зелень базилика вымыть.

Ломтики хлеба смазать маслом, выложить сверху ломтики мяса, кружочки огурцов и колечки острого перца, посолить и посыпать сыром. Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты.

Готовые бутерброды украсить веточками базилика и подать к столу.

Бутерброды с колбасой и баклажаном

Ингредиенты: 10 ломтиков ржаного хлеба, 150 г колбасы, 100 г сыра (любого), 1 баклажан, 2–3 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления: Зелень петрушки вымыть. Баклажан вымыть, нарезать кружочками, посолить и обжарить в растительном масле. Колбасу нарезать ломтиками, сыр натереть на мелкой терке. Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Выложить кружочки баклажана на ломтики хлеба, сверху положить колбасу и помидоры, посыпать сыром и запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки.

Бутерброды с куриной печенью

Ингредиенты: 10 ломтиков бородинского хлеба, 250 г куриной печени (отварной), 100 г тертого сыра (любого), 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 морковка, 50 г сливочного масла, ½ пучка петрушки и укропа, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарубить и обжарить в растительном масле. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить (несколько веточек оставить для украшения).

Морковь вымыть, очистить и отварить в подсоленной воде. Печень пропустить через мясорубку вместе с морковью и луком, добавить сливочное масло, зелень, соль и перец.

Ломтики хлеба смазать печеночным паштетом, посыпать сыром и запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты.

Готовые бутерброды украсить оставшимися веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с бараниной, чесноком и кинзой

Ингредиенты: 10 ломтиков ржаного хлеба, 300 г баранины (отварной, нежирной), 2–3 помидора, 150 г сыра (любого), 4 зубчика чеснока, зелень кинзы, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Баранину нарезать ломтиками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Сыр натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, вымыть и измельчить.

На ломтики хлеба выложить кусочки мяса, кружочки помидоров и чеснок, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром и нарубленной зеленью кинзы. Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Готовые бутерброды выложить на блюдо и подать к столу.

Бутерброды с печенью и лимоном

Ингредиенты: 8 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г говяжьей печени (вареной), 100 г сыра (любого), ½ лимона, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Лимон вымыть, нарезать тонкими кружочками. Зелень петрушки вымыть. Сыр натереть на терке, печень нарезать ломтиками. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить ломтики печени, посолить, поперчить, посыпать сыром и запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Украсить бутерброды кружочками лимона и веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с печенью и чесноком

Ингредиенты: 8 ломтиков ржаного хлеба, 50 г майонеза, 150 г говяжьей печени (вареной), 2 помидора, 100 г сыра (любого), 1 зубчик чеснока, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Печень нарезать ломтиками. Сыр натереть на терке.

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень укропа и петрушки вымыть. Смешать майонез с чесноком. Ломтики хлеба смазать майонезом с чесноком, сверху положить ломтики печени и помидоры, посолить, поперчить, посыпать сыром и запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты.

Украсить бутерброды веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды с лососем и огурцом

Ингредиенты: 8 ломтиков батона, 150 г филе лосося (отварного), 50 г майонеза, 100 г сыра (любого), 1 огурец, 1 чайная ложка горчицы, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Огурец вымыть, нарезать кружочками. Филе лосося нарезать ломтиками, сыр натереть на терке. Зелень укропа и петрушки вымыть. Смешать майонез с горчицей.

Ломтики хлеба смазать майонезом с горчицей, сверху положить рыбу и кружочки огурца, посолить, поперчить, посыпать сыром и запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Украсить бутерброды веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды с лососем и помидорами

Ингредиенты: 8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 60 г майонеза, 250 г филе лосося (отварного), 1 чайная ложка тертого хрена, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками.

Зелень укропа и петрушки вымыть. Смешать майонез с тертым хреном. Филе лосося нарезать ломтиками.

Ломтики хлеба смазать майонезом с тертым хреном, сверху положить кружочки помидоров и ломтики рыбы, посолить, поперчить, запекать в при мощности 100 % в течение 1 минуты.

Украсить бутерброды веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды с паштетом из судака

Ингредиенты: 10–12 ломтиков ржаного хлеба, 300 г филе судака (отварного), 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка горчицы, 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения).

Филе судака пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить размягченное сливочное масло, укроп, петрушку, лимонный сок, горчицу, перец и соль, перемешать. Полученной смесью смазать ломтики хлеба, запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты.

При подаче к столу украсить оставшимися веточками зелени.

Бутерброды с форелью и оливками

Ингредиенты: 6–8 ломтиков бородинского хлеба, 150 г филе форели (отварной), 12 оливок (без косточек), 1 луковица, 2 чайные ложки лимонного сока, зелень укропа и петрушки, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть лимонным соком. Зелень укропа и петрушки вымыть. Филе форели и оливки пропустить через мясорубку, полученную массу поперчить и посолить. Ломтики хлеба намазать паштетом, сверху положить кольца лука, запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты.

Бутерброды украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с паштетом из горбуши и помидорами

Ингредиенты: 10–12 ломтиков батона, 200 г филе горбуши (отварной), 50 г плавленого сыра, 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 помидора, 100 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Яйца очистить. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек оставить для украшения). Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Филе горбуши, яйца и плавленый сыр дважды пропустить через мясорубку, добавить размягченное сливочное масло и зелень, посолить, поперчить, тщательно перемешать.

Полученной смесью смазать ломтики хлеба, сверху положить кружочки помидоров, запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с морской рыбой и зеленью

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 180 г филе морской рыбы (любой, вареной), ½ пучка зеленого лука, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Филе рыбы нарезать ломтиками. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить, нарубить. Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Размягченное сливочное масло смешать с зеленым луком, укропом и петрушкой, приправить перцем и солью.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, сверху положить ломтики рыбы, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды с морским языком

Ингредиенты: 10 ломтиков бородинского хлеба, 200 г филе морского языка (отварного), 80 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ пучка зеленого лука, $\frac{1}{2}$ пучка укропа и петрушки, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 чайная ложка горчицы.

Способ приготовления: Зеленый лук вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть. Филе морского языка нарезать ломтиками и сбрызнуть лимонным соком.

Сливочное масло растереть с горчицей, смазать полученной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленым луком. Выложить сверху филе морского языка, запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Готовые бутерброды украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с копченым лососем и сыром

Ингредиенты: 10 ломтиков пшеничного хлеба, 10 ломтиков плавленого сыра, 200 г филе лосося (копченого), 80 г сливочного масла, 1 красная луковица, 1 чайная ложка винного уксуса, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зелень укропа и петрушки вымыть. Филе копченого лосося нарезать ломтиками.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, выложить сверху кусочки лосося, кольца лука и ломтики сыра. Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с судаком и кетчупом

Ингредиенты: 8–10 ломтиков ржаного хлеба, 200 г филе судака (отварного), 2 столовые ложки кетчупа (острого), 1 луковица, 1 чайная ложка яблочного уксуса, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Филе судака нарезать ломтиками.

Ломтики хлеба смазать кетчупом. Выложить сверху ломтики судака и кольца лука, запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с горбушей

Ингредиенты: 8–10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г филе горбуши (отварного), 2 помидора, 80 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ лимона, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Зелень укропа и петрушки вымыть. Лимон вымыть, нарезать кружочками. Горбушу нарезать ломтиками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить и поперчить.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом. Выложить сверху ломтики рыбы и кружочки помидоров, запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Украсить бутерброды кружочками лимона и веточками зелени и подать к столу.

ГАМБУРГЕРЫ И САНДВИЧИ

Гамбургеры с курицей и помидорами

Ингредиенты: 2 тминные булочки, 100 г мяса курицы, 2 помидора, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 50 г сливочного масла, ½ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо курицы промыть, нарезать мелкими кусочками, посолить, поперчить и обжарить в масле. Яйцо очистить и разрезать пополам. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть.

Булочки разрезать на 2 части, на нижнюю положить кружок помидора, половину куриного мяса, половинку яйца, снова кружок помидора. Накрыть верхней частью булочки. Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Гамбургеры украсить веточками петрушки и подать к столу.

Гамбургеры с паштетом из куриной печени

Ингредиенты: 2 пшеничные булочки, 100 г паштета из куриной печени, 1 болгарский перец (маринованный), 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка зелени укропа.

Способ приготовления: Маринованный перец измельчить. Яйца очистить, мелко нарезать и перемешать с паштетом и перцем. Добавить горчицу и майонез.

Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, положить внутрь приготовленную смесь, накрыть верхними половинками булочек и запекать в течение 1 минуты при мощности 100 %. Гамбургеры посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Гамбургеры с телятиной, брынзой и зеленым горошком

Ингредиенты: 2 пшеничные булочки, 100 г телятины (вареной), 100 г брынзы, 100 г зеленого горошка (консервированного), 1 болгарский перец, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка кетчупа.

Способ приготовления: Телятину и брынзу пропустить через мясорубку.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нашинковать и смешать с мясом, брынзой, зеленым горошком и майонезом.

Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, внутрь положить приготовленную смесь, накрыть верхними половинками булочек и запекать при мощности 100 % в течение 1–2 минут.

Гамбургеры полить кетчупом и подать к столу.

Гамбургеры с беконом

Ингредиенты: 2 пшеничные булочки, 100 г бекона, 1 огурец, 1 помидор, 50 г сыра (любого), 2 столовые ложки кетчупа, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления: Бекон нарезать ломтиками и обжарить в растительном масле. Сыр натереть на крупной терке. Помидор вымыть и измельчить. Огурец вымыть, очистить и мелко нарезать.

Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, внутрь положить ломтики бекона, помидор, огурец, посыпать тертым сыром, накрыть верхними половинками булочек и запекать при мощности 100 % в течение 1–2 минут.

Гамбургеры полить кетчупом, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Гамбургеры с копченой индейкой

Ингредиенты: 2 пшеничные булочки, 100 г мяса индейки (копченой), 1 помидор, 50 г сыра (любого), 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени базилика.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Мясо индейки нарезать небольшими кусочками. Помидор вымыть и измельчить. Сыр натереть на крупной терке. Мясо смешать с луком, помидором, сыром, горчицей и майонезом.

Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, внутрь положить приготовленную смесь, накрыть верхними половинками булочек и запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Гамбургеры украсить зеленью базилика и подать к столу.

Гамбургеры с копченой колбасой и творогом

Ингредиенты: 2 пшеничные булочки, 100 г сыра (любого), 50 г творога, 50 г копченой колбасы, 1 пучок укропа и петрушки, перец.

Способ приготовления: Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Колбасу мелко нарезать и смешать с сыром, зеленью и творогом. Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, положить внутрь приготовленную смесь, накрыть верхними половинками булочек и запекать при мощности 100 % в течение 1–2 минут.

Гамбургеры поперчить и подать к столу.

Гамбургеры с вареной колбасой и болгарским перцем

Ингредиенты: 2 пшеничные булочки, 1 болгарский перец, 50 г вареной колбасы, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки кетчупа, 1 столовая ложка зеленого лука.

Способ приготовления: Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать тонкими колечками.

Колбасу нарезать ломтиками. Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, смазать майонезом, внутрь положить колбасу и перец, полить кетчупом, накрыть верхними половинками булочек и запекать при мощности 100 % 1–2 минуты. Гамбургеры украсить зеленым луком и подать к столу.

Гамбургеры с колбасой и помидором

Ингредиенты: 2 пшеничные булочки, 100 г вареной колбасы, 1 помидор, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка зеленого горошка (консервированного), 2 столовые ложки кетчупа.

Способ приготовления: Помидор вымыть и нарезать кружочками. Колбасу нарезать ломтиками. Каждую булочку разрезать вдоль на две части, на нижнюю положить кружки помидора и ломтики колбасы, смазать горчицей и майонезом, украсить зеленым горошком. Накрыть верхней частью булочек и запекать при мощности 100 % в течение 1–2 минут. Гамбургеры полить кетчупом и подать к столу.

Гамбургеры с ветчиной и яблоком

Ингредиенты: 2 тминные булочки, 100 г сыра (любого), 100 г ветчины, 1 яблоко, 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки кетчупа, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления: Сыр и ветчину нарезать кусочками. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Сыр смешать с ветчиной, яблоком, петрушкой и майонезом. Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякоти, смазать горчицей, внутрь положить приготовленную смесь, накрыть верхними половинками булочек и запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты.

Гамбургеры полить кетчупом и подать к столу.

Гамбургеры по-американски

Ингредиенты: 2 пшеничные булочки, 100 г бекона, 50 г кукурузных початков (маринованных), 50 г сыра (любого), 1 помидор, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления: Кукурузные початки нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Бекон нарезать ломтиками. Помидор вымыть и измельчить. Сыр смешать с помидором, кукурузными початками и майонезом. Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, внутрь положить бекон и приготовленную смесь и запекать при мощности 100 % в течение 1–2 минут. Гамбургеры посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Гамбургеры с лососем

Ингредиенты: 2 пшеничные булочки, 100 г лосося (консервированного), 50 г фасоли (консервированной), 1 помидор, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 50 г сыра (любого), 1 столовая ложка растопленного сливочного масла.

Способ приготовления: Сыр натереть на крупной терке. Яйцо очистить и размять вилкой вместе с рыбой. Помидор вымыть и измельчить, добавить фасоль, сыр, перемешать с рыбой и яйцом. Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, внутрь положить приготовленную смесь, накрыть верхними половинками булочек и запекать при мощности 100 % в течение 1–2 минут. Гамбургеры полить растопленным маслом и подать к столу.

Гамбургеры с креветками и семгой

Ингредиенты: 2 пшеничные булочки, 100 г мяса креветок (консервированного), 100 г филе семги (копченой), 2 столовые ложки майонеза, 2 яйца, 2 столовые ложки кукурузы (консервированной), 50 г сыра (любого), ½ пучка кинзы, перец, соль.

Способ приготовления: Сыр и филе нарезать ломтиками, мясо креветок измельчить. Зелень кинзы вымыть.

Булочки разрезать вдоль на 2 части, из нижней вынуть мякиш, внутрь разбить яйцо, посолить и поперчить. Затем положить ломтики семги и сыра, мясо креветок, смазать майонезом, посыпать кукурузой, накрыть верхней частью булочки и запекать в течение 1 минуты при мощности 100 %. Гамбургеры украсить веточками кинзы и подать к столу.

Сандвичи с ветчиной и редисом

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г ветчины, 1 помидор, 1 огурец, 2 редиса, 2 листа зеленого салата, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления: Ветчину нарезать ломтиками. Редис, помидор и огурец вымыть и нарезать тонкими кружками. Листья салата вымыть. 2 ломтика хлеба смазать маслом, покрыть листьями салата, сверху выложить кружки помидора, огурца и редиса, ломтики ветчины, накрыть оставшимися ломтиками хлеба, полить майонезом. Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Сандвичи посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Сандвичи со свининой и чесноком

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 200 г свинины, 1 яйцо, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления: Чеснок очистить и растолочь. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Свинину промыть, разрезать на 2 куска, отбить, посолить, поперчить, смазать взбитым яйцом, обвалять в сухарях и обжарить в растительном масле. 2 ломтика хлеба смазать горчицей. Положить на них отбивные, посыпать чесноком, смазать майонезом, украсить кольцами лука, накрыть оставшимися ломтиками хлеба. Запекать в течение 1 минуты при мощности 100 %. Сандвичи полить кетчупом и подать к столу.

Сандвичи с бужениной и помидором

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 200 г буженины, 2 столовые ложки майонеза, 1 помидор, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

Способ приготовления: Буженину нарезать ломтиками. Помидор вымыть и нарезать кружочками.

На 2 ломтика хлеба положить ветчину, кружочки помидора, полить майонезом, накрыть оставшимися ломтиками хлеба. Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Сандвичи посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Сандвичи с копченой колбасой и свежими овощами

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 4 ломтика копченой колбасы, 1 огурец, 1 помидор, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления: Огурец и помидор вымыть и нарезать кружочками.

2 ломтика хлеба смазать майонезом, положить на них ломтики колбасы, кружочки помидора и огурца, посолить. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба, запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Сандвичи украсить зеленью укропа и подать к столу.

Сандвичи с горчицей и салом

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 100 г копченого свиного сала, 1 помидор, 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки сметаны, $\frac{1}{2}$ пучка петрушки, $\frac{1}{2}$ пучка зеленого лука.

Способ приготовления: Сало нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки и зеленый лук вымыть и нарубить.

Помидор вымыть и нарезать кружочками. 2 ломтика хлеба смазать горчицей, положить ломтики сала, кружки помидора, посыпать рублеными зеленью петрушки и зеленым луком. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба, запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Сандвичи полить сметаной и подать к столу.

Сандвичи с салями и горчицей

Ингредиенты: 6 ломтиков батона, 100 г ветчины, 100 г салями, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки горчицы, 50 г сыра (любого), 2 столовые ложки майонеза, 1 луковица, 1 столовая ложка рубленой петрушки и базилика.

Способ приготовления: Ветчину и салями нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке.

Ломтики батона с одной стороны обжарить в сливочном масле.

Обжаренную сторону смазать смесью горчицы и майонеза.

На 3 ломтика батона выложить ветчину и лук. Посыпать сыром, сверху положить ломтики салями. Накрыть оставшимися ломтиками батона. Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты.

Сандвичи посыпать зеленью петрушки и базилика подать к столу.

Сандвичи с котлетами

Ингредиенты: 2 пшеничные булочки, 100 г мясного фарша, 100 г шампиньонов (отварных), 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки кетчупа, ½ пучка укропа и петрушки, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Фарш разделить на две части, сформовать котлеты, посолить, поперчить и обжарить в масле до образования золотистой корочки. Зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить. Грибы мелко нарезать и соединить с зеленью петрушки. Булочки надрезать вдоль, вынуть часть мякоти, смазать горчицей, положить внутрь каждой грибную смесь и котлету. Запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Сандвичи полить кетчупом и подать к столу.

Сандвичи с говяжьим языком и помидором

Ингредиенты: 2 пшеничные булочки, 100 г говяжьего языка (отварного), 1 помидор, 1 луковица, 4 столовые ложки сметаны, 2 яйца (сваренных вкрутую), 50 г сыра (любого), 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка аджики, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

Способ приготовления: Помидор вымыть, нарезать кубиками. Язык нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарубить и обжарить в масле. Яйца очистить и мелко нарезать. Сыр натереть на терке. Язык, помидор, лук, яйца, зелень и сыр смешать и заправить сметаной. Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, внутрь положить приготовленную смесь и запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Сандвичи смазать аджикой и подать к столу.

Сандвичи с сосисками

Ингредиенты: 2 пшеничные булочки, 2 сосиски, 1 помидор, 50 г сыра (любого), 2 столовые ложки кетчупа, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.

Способ приготовления: Помидор вымыть, нарезать ломтиками. Сыр натереть на терке. Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, смазать майонезом и горчицей, внутрь положить по сосиске, ломтики помидора, сыр, зеленый лук и запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты.

Сандвичи полить кетчупом и подать к столу.

Сандвичи с лососем

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 150 г филе лосося (отварного), 100 г сыра (любого, острого), 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка аджики, $\frac{1}{2}$ пучка кинзы.

Способ приготовления: Сыр натереть на мелкой терке. Филе лосося мелко нарезать. Зелень кинзы вымыть. На 2 ломтика хлеба положить филе лосося и сыр, полить майонезом. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба и запекать при мощности 100 % в течение 1 минуты. Сандвичи смазать аджикой, украсить веточками кинзы и подать к столу.